



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mai au 2 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>pastèque HVE</p> <p>rôti de porc* VPF au jus <i>rôti de poulet au jus</i></p> <p>poêlée 4 légumes BIO (et pdt BIO)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>gaufrettes parfum chocolat (plumétis)</p>		<p>concombres vinaigrette</p> <p>hoki MSC pané (et citron)</p> <p>purée de pomme de terre et courgettes</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>cerises</p>	<p>betteraves HVE mimosa</p> <p>cubes de colin d'Alaska et saumon sauce tomate</p> <p>riz BIO</p> <p>coulommiers</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 5 au 9 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon BIO	taboulé		tomates sauce ciboulette	laitue iceberg
sauté de bœuf VBF sauce poivrade	haché au cabillaud façon brandade		omelette et fromage râpé	lasagnes au bœuf VBF
chou fleur CEE2 et pdt persillées	haricots verts et beurre HVE (échalote)		carottes BIO et pdt BIO persillées	
carré de l'est	suisse aux fruits BIO		fromage frais à tartiner	yaourt sucré
compote de pomme (HVE)	gâteau moelleux au chocolat		liégeois saveur vanille	fruit frais de saison BIO

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 12 au 16 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	œuf dur sauce cocktail		concombres sauce ciboulette	repas fraich' attitude
émincés de volaille sauce au curry	<u>hachis parmentier au bœuf VBF</u>		rôti de bœuf VBF et ketchup	tomates cerises "à croquer"
semoule BIO (et courgettes BIO)	yaourt BIO local et circuit court		beignets de brocolis	tarte flan au saumon ciboulette
mimolette	fruit frais de saison HVE		fruit frais de saison BIO	suisse aux fruits BIO
spécialité pomme abricot				clafoutis aux cerises

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 19 au 23 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque HVE</p> <p>rôti de porc* VPF sauce moutarde <i>rôti de poulet scc moutarde</i></p> <p>courgettes au gratin (blé doré)</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>crème dessert BIO saveur vanille</p>	<p>salade verte</p> <p>nuggets de poulet</p> <p>haricots verts BIO</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>		<p>betteraves HVE vinaigrette à la framboise</p> <p><u>haché au veau sauce poivrade</u></p> <p>petits pois carottes HVE</p> <p>fromage ovale</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>colin d'Alaska pané MSC</p> <p>riz BIO et tomates concassées (mélannées)</p> <p>gouda individuel</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
nouvelle recette/nouveau produit
produit issu AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
HVE = Haute Valeur Environnementale

CEEZ = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 juin au 30 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées HVE	pâté de volaille (réserve)		repas FROID de fin d'année melon BIO	concombres vinaigrette
émincé de poulet au curmin	ravioli au bœuf VBF (réserve)		jambon* qualité supérieure rôti poulet froid	<u>beignet de calamars (et sauce blanche ciboulette)</u>
coquillettes BIO			taboulé (tomate, concombre...)	haricots beurre et verts CEE2 (échalote)
coulommiers	fromage BIO		camembert	yaourt sucré BIO
fruit frais de saison HVE	compote de pomme HVE (réserve)		mousse chocolat au lait jus de pomme	biscuit

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Originale Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Originale Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	produit issu AB (écrit en vert)	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable
	LR = Label Rouge		

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 3 au 7 juillet 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinettes	betteraves vinaigrette HVE		tomates vinaigrette	melon BIO
manchons de poulet rôtis	steak haché VBF sauce tomate		omelette	pépites de colin d'Alaska pané MSC et citron
trio de légumes BIO (échalote) (et pdt)	frites		semoule BIO (et ratatouille)	épinard au gratin et pdt
fromage à tartiner	fromage blanc sucré		mimolette	yaourt arôme
tarte grillé aux abricots	fruit frais BIO		fruit frais de saison HVE	madeleine

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VPF = Viande Porc Française
 * = Plat contenant du porc
 RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
 * = Plat contenant du porc
 LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
 nouvelle recette/nouveau produit
produit issu AB (écrit en vert)

AOP = Appellation Origine Protégée
 AOC = Appellation Origine Contrôlée
 HVE = Haute Valeur Environnementale

CEEZ = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre
 MSC = pêche durable